

ซูชิ	ซาซิมิ	เทป็นยากิ
1.กุ้ง.....ชิ้น	48.ซาซิมิแซลมอนสด.....ชุด	93.แซลมอนเทป็นยากิ.....จาน
2.ปูอัด.....ชิ้น	49.ซาซิมิรวม (ชุดใหญ่).....ชุด	94.ซาบะเทป็นยากิ.....จาน
3.ไข่หวาน.....ชิ้น	50.ซาซิมิรวม.....ชุด	95.กุ้งเทป็นยากิ.....จาน
4.หมึกหิมะ.....ชิ้น	51.ซาซิมิกุ้งแซลมอน.....ชุด	96.ปลาตอลลีเทป็นยากิ.....จาน
5.ปลาซาบะ.....ชิ้น	52.ซาซิมิหอยเชลล์.....ชุด	สลัด
6.ปูอัดหิมะ.....ชิ้น	53.ซาซิมิกุ้ง.....ชุด	97.สลัดแซลมอนสด.....จาน
7.ไข่กุ้ง.....ชิ้น	54.ซาซิมิไข่หวานย่าง.....ชุด	98.สลัดปลาวัน.....จาน
8.สลัดทูน่า.....ชิ้น	55.ซาซิมิปูอัด.....ชุด	99.สลัด(ผัก)ปูอัด.....จาน
9.แมวกะพรวนปรุงรส.....ชิ้น	ข้าวหน้า	ของทานเล่น
10.ครึ่งหอยเชลล์ปรุงรส.....ชิ้น	56.ข้าวหน้าแซลมอน.....จาน	100.ลาบแซลมอนสด.....จาน
11.มายองเนสปูอัด.....ชิ้น	57.ข้าวหน้าปลาไหลย่าง.....จาน	101.ยำแซลมอนซีฟู้ด.....จาน
12.มายองเนสไข่กุ้ง.....ชิ้น	58.ข้าวหน้าแซลมอนและกุ้งแซลมอน.....จาน	102.ยำปูอัด.....จาน
13.สลัดไข่หวาน.....ชิ้น	59.ข้าวหน้าเนื้อวากิว.....จาน	103.กุ้งเทมปุระ.....จาน
14.ยำสาหร่าย.....ชิ้น	60.ซีราซัง.....จาน	104.หมูทอดคาราเกะ.....จาน
15.เต้าหู้ทอด.....ชิ้น	61.ข้าวหน้าแซลมอนย่าง.....จาน	105.ไก่ทอดคาราเกะ.....จาน
16.เค้กไข่หวาน.....ชิ้น	62.ข้าวปลาซาบะย่าง.....จาน	106.เกี้ยวซากุระ.....จาน
17.สลัดเป้าฮื้อ.....ชิ้น	63.ข้าวหน้าหมูสับเต้าหู้ทอด.....จาน	107.ปลาวันทอดเทมปุระ.....จาน
18.ปูอัดย่างมายองเนส.....ชิ้น	64.ข้าวหน้าเนื้อสับเต้าหู้ทอด.....จาน	108.ทาโกยากิ.....จาน
19.หมูย่างเกาหลี.....ชิ้น	65.ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ.....จาน	109.หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว.....จาน
20.ซาบะย่างซีอิ๊ว.....ชิ้น	66.อูด้งหมู.....ถ้วย	110.ข้าวญี่ปุ่น.....จาน
21.กุ้งย่างซีอิ๊ว.....ชิ้น	67.อูด้งเนื้อ.....ถ้วย	111.ซูชิโรล.....ถ้วย
22.กุ้งย่างมายองเนส.....ชิ้น	68.ข้าวหน้าหมูย่างฮอกไกโด.....จาน	112.สาหร่ายพวงอุ้ง.....จาน
23.ซูชิปลาหมึกย่าง.....ชิ้น	69.ข้าวหมูแฮมเบริค.....จาน	113.ยำสาหร่าย.....จาน
24.ซูชิกุ้งเทมปุระ.....ชิ้น	70.ข้าวเนื้อแฮมเบริค.....จาน	114.แก้วเรอญี่ปุ่น.....จาน
25.แซลมอนสไลซ์ซอส.....ชิ้น	71.ข้าวหน้าหมู.....จาน	เครื่องดื่ม
26.แซลมอน.....ชิ้น	72.ข้าวหน้าเนื้อ.....จาน	115.น้ำเปล่า.....ขวด
27.แซลมอนซอสมิโซะ.....ชิ้น	73.ข้าวหมูคัตสึด้ง.....จาน	น้ำแข็งป่น(2บาท).....แก้ว
28.แซลมอนย่างซีอิ๊ว.....ชิ้น	74.ข้าวหน้าหมูย่าง.....จาน	116.น้ำโค้ก.....แก้ว
29.แซลมอนย่างมายองเนส.....ชิ้น	75.ข้าวหมูคัตสึ.....จาน	117.น้ำส้ม.....แก้ว
30.แซลมอนซอสไข่เคียว.....ชิ้น	76.โอโยโกะด้ง.....จาน	118.น้ำสปรัง.....แก้ว
31.ทาโกะย่างมายองเนส.....ชิ้น	77.ข้าวไก่ทอดริยากิ.....จาน	119.น้ำแดง.....แก้ว
32.ทูน่าสับ.....ชิ้น	78.ข้าวหน้าไก่ทอดคาราเกะ.....จาน	120.ชาญี่ปุ่น(เย็น).....แก้ว
33.ซูชิเนื้อย่างออสเตอร์เลีย.....ชิ้น	79.ข้าวหน้าหมูทอดคาราเกะ.....จาน	121.ชาญี่ปุ่น(ร้อน).....แก้ว
34.ก๊วยทูนัส.....ชิ้น	80.อูด้งเย็น.....จาน	122.น้ำพืชมะนาว.....แก้ว
35.ปลาทูน่า.....ชิ้น	81.โซบะเย็น.....ชุด	123.น้ำพืชมะนาว.....แก้ว
36.หอยปีกนก.....ชิ้น	โรล	124.น้ำเกี๊ยว.....แก้ว
37.ปลาโอจิ.....ชิ้น	82.โรลปลาไหลย่าง.....โรล	125.น้ำอัญชัน.....แก้ว
38.กุ้งแซลมอน.....ชิ้น	83.โรลมันปูฮอกไกโด.....โรล	126.น้ำกระเทียม.....แก้ว
39.ปลาไหลย่าง.....ชิ้น	84.โรลแซลมอนซอสสไลซ์.....โรล	ของหวาน
40.เอ็นจิว.....ชิ้น	85.โรลทูน่าซอสสไลซ์.....โรล	ไอศกรีมโคนรสชาเขียวมัทฉะ.....โคน
41.ซูชิมันปูฮอกไกโด.....ชิ้น	86.นอวยากิ.....โรล	ไอศกรีมโคนรสส้มฮอกไกโด.....โคน
42.หอยเชลล์ย่าง.....ชิ้น	87.วากิวโรล.....โรล	ไอศกรีมถ้วยรสชาเขียวมัทฉะ.....ถ้วย
43.ไข่แซลมอน.....ชิ้น	88.โรลแซลมอน.....โรล	ไอศกรีมถ้วยรสส้มฮอกไกโด.....ถ้วย
44.ตับห่าน (ห่อสาหร่าย).....ชิ้น	89.โรลแซลมอนซอสไข่เคียว.....โรล	พุดดิ้งรสช็อกโกแลต.....ถ้วย
45.ตับห่าน.....ชิ้น	90.โรลปลาซาบะย่าง.....โรล	พุดดิ้งรสชาเขียว.....ถ้วย
46.ปลาไหลทะเลย่าง.....ชิ้น	91.กุ้งเทมปุระโรล.....โรล	พุดดิ้งรสชาไทย.....ถ้วย
47.เนื้อวากิวย่าง.....ชิ้น	92.แคลิฟอร์เนียโรล.....โรล	เบส่อนั่นขึ้น.....ชิ้น